



## Duitsland wijnland: riesling rockt

'GOEDE  
RIESLING  
HEEFT MOOIE,  
INTEGERE EN  
VERLEIDELIJKE  
ZUREN'

Lotte Wolf

**D**uitse wijnen zijn terug. Al zijn ze natuurlijk nooit echt weg geweest, nu zijn ze echt niet meer te stoppen. Op alle wijnkaarten staan tegenwoordig veel goede Duitse wijnen. Restaurant Scheepskameel in Amsterdam serveert zelfs uitsluitend Duitse wijnen.

Nu vonden de meeste Nederlandse sommeliers Duitse rieslings altijd al de ultieme wijn voor mooie wijn/spijs-combi's. Ik ook. Dit komt met name doordat goede riesling mooie, integere en verleidelijke zuren heeft. Ook heeft riesling de structuur om zowel koude als warme visgerechten te begeleiden. Hoe ouder de riesling, hoe rijpeter de wijn zodat je zelfs met vlees kan combineren. Deze wijn kan geweldig ouderen, want de zuren blijven altijd op hetzelfde niveau terwijl de suikers afbreken naarmate de wijn ouderd. Hierdoor kan een oude zoetere wijn, zoals een Spätlese, frisse zuren hebben en tegelijkertijd een rijpe, rijke en mystieke smaak. Toen ik in Oud Sluis werkte, struinde ik importeurs af om oude pareltjes te vinden voor bij de geweldige maar complexe gerechten van Sergio. Zoals het allerlaatste dessert van Oud Sluis waarbij ik een 1988 Huxelrebe van Wittmann schonk.

De afgelopen maand ben ik zelf naar zes Duitse wijngebieden geweest om jaargang 2015 te proeven. Het was echt een feest! Sowieso is 2015 in bijna alle

gebieden van de wereld een fenomenaal wijnjaar, maar de Deutsche gründlichkeit geeft extra plezier aan dit jaar.

Om alle wijngebieden zo naast elkaar te kunnen proeven, was erg boeiend. De verschillen zijn echt grandioos. Het gesteente speelt een grote rol hier en bepaalt het karakter van de wijn. Neem het verschil tussen het vulkanisch gesteente van de Nahe - die een stuivende, stenige, intens intelligente en complexe riesling geeft - en de kruidige, weelderige, soepele en enthousiaste tonen in riesling van de kalksteen in Rheinhessen. Beide topregio's met compleet verschillende wijnen, op maar een half uur bij elkaar vandaan.

Nu is Duitsland veel meer dan alleen maar riesling. Ook voor geweldige mousserende wijnen (Raumland, von Buhl), speelse silvaners (Keller, Wagner Stempel), stuivende grauburgunders *aka* pinot gris (Kuhn), weisserburgunders *aka* pinot blanc (Schäfer-Fröhlich, Hubert) en weelderige spätburgunders *aka* pinot noir (Stodden, Hubert) mag je mij wakker maken. Maar de rieslings van Heymann-Lowenstein, Schäfer-Fröhlich, Wagner-Stempel en Keller zijn voor mij het summum!

Op 19 september vindt in de Amsterdam Arena wijnevenement Riesling & Co plaats, zeker een aanrader. **MH**



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis\*\*\* en is nu maître en wine director bij restaurant Bridges van Sofitel Legend The Grand in Amsterdam. Wolf maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.